



GLUTEN FREE CAKE

Qualità, senza glutine

miscela in polvere per la produzione di torte, muffin,
biscotteria e tante altre specialità da forno senza glutine.



Caratteristiche

- Semplice e veloce da ricettare
- Molteplici varianti di ricetta: dalle torte, ai muffin, biscotti, rollé...
- Ottima tenuta di frutta e farciture in superficie
- La miscela è anche priva di latte e derivati.
- Garanzia di un prodotto finito di qualità costante
- Mantenimento della freschezza dei prodotti finiti nel tempo
- Stabile in surgelazione

Avvertenza

Il semilavorato è formulato con ingredienti naturalmente privi di glutine e validato a mezzo analisi per la produzione di alimenti **SENZA GLUTINE** (Reg.828/2014). Si raccomanda l'operatore di attenersi scrupolosamente alla normativa per quanto riguarda l'aggiunta di ingredienti, le modalità di preparazione, confezionamento, immissione sul mercato / somministrazione e pubblicizzazione del proprio prodotto di cui è responsabile nei confronti del consumatore finale.

Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Linea Pasticceria



Muffin e Torte

Ricetta Base:

GLUTEN FREE CAKE 1000 g

Olio di semi 400 g

Uova 500 g

Acqua 200 g

modalità d'impiego Muffin:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità per 4 min. ca.

Facoltativo: aggiungere a fine impasto 300 g di **GOCCINE CIOCCOLATO** o altri ingredienti gluten free a piacere, mescolando brevemente.

Colare negli appositi **PIROTTINI**.

cottura: statico 190°C per 30 min. ca. Rotor 175°C.

modalità d'impiego Torte alla frutta:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità per 4 min. ca.

Colare 400 g d'impasto in stampo **VARIOFORM**. Decorare con 150 g di frutta sciroppata. (**DELI-FRUIT** / frutta fresca a piacere).

cottura: statico 190°C per 45 min. ca. Rotor: 170°C. Quando fredda, gelatinare.

Variante impasto al cacao (gusto cioccolato):

Acqua 100 g

Cacao 50 g

Zucchero 50 g

Mescolare il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo, incorporarlo a fine impasto (Ricetta base), mescolando lentamente.



Cookies

	Base	Double Chocolat
GLUTEN FREE CAKE	1000 g	900 g
Burro	300 g	300 g
Uova	200 g	200 g
Zucchero di canna	150 g	175 g
Sale	5 g	5 g
Cacao	-	100 g

modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Aggiungere a fine impasto 200 g di **GOCCINE**

CIOCCOLATO mescolando brevemente.

Formare un cilindro del diametro 6 cm e posizionarlo in frigorifero (+4°C) per 2 ore ca.

Estrarlo dal frigo e tagliarvi dei dischi di 1 cm di spessore.

Distribuire su carta da forno.

cottura:

Statico 205°C per 15 min. ca. con valvola chiusa.
Rotor 185°C.



Crostata

GLUTEN FREE CAKE	900 g
Amido di mais	100 g
Burro	300 g
Uova	150 g
Acqua	100 g

modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciare riposare in frigorifero a +4°C.

Stendere all'altezza di 4 mm e foderare una tortiera per crostata, guarnire con confettura a piacere oppure **DELIFRUIT**.

Formare una griglia con lo stesso impasto.

cottura:

Statico 200°C per 25 min. ca. Rotor 185°C.

Quando fredda decorare con zucchero a velo



Pan di Spagna

GLUTEN FREE CAKE	1.000 g
Uova	800 g
Acqua	200 g
Zucchero	150 g

modalità d'impiego:

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a forte velocità per 5 min. ca. Colare in stampo unto.

cottura:

Statico 190°C per 25 min. ca. Rotor 165°C.

Sacher

GLUTEN FREE CAKE	1000 g
Uova	500 g
Acqua	300 g
Olio di semi	400 g
Cacao	100 g
Zucchero	150 g

modalità d'impiego:

Montare in planetaria con spatola tutti gli ingredienti a media velocità per 4 min. ca. Aggiungere all'impasto 100 g di farina di mandorle mescolando lentamente.

Colare in stampo unto ai $\frac{3}{4}$ dell'altezza.

cottura:

Statico 180°C per 30 min ca. Rotor 160°C.

Quando fredda, farcire con **KIDDY CONFI ALBI-COCCA** e glassare con **KIDDY CHOKO** o **KIDDY COVER**.